

534,950

10/534950

(12)特許協力条約に基づいて公開された国際出願番号

(19)世界知的所有権機関
国際事務局(43)国際公開日
2004年6月3日 (03.06.2004)

PCT

(10)国際公開番号
WO 2004/045311 A1

- (51) 国際特許分類⁷: A23L 1/24, A23D 7/00
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2003/009597
- (22) 国際出願日: 2003年7月29日 (29.07.2003)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ:
特願 2002-333092
2002年11月18日 (18.11.2002) JP
- (71) 出願人(米国を除く全ての指定国について): 日清オイリオ株式会社 (THE NISSHIN OILLIO, LTD.) [JP/JP]; 〒104-8285 東京都中央区新川一丁目23番1号 Tokyo (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人(米国についてのみ): 斎藤 康信 (SAITO,Yasunobu) [JP/JP]; 〒239-0832 神奈川県横須賀市神明町1番地 日清オイリオ株式会社 横須賀事業場 食品開発センター内 Kanagawa (JP). 原田洋二 (HARADA,Youji) [JP/JP]; 〒239-0832 神奈川県横須賀市神明町1番地 日清オイリオ株式会社 横須賀事業場 食品開発センター内 Kanagawa (JP). 渡辺和子 (WATANABE,Kazuko) [JP/JP]; 〒239-0832 神奈川県横須賀市神明町1番地 日清オイリオ株式会社 横須賀事業場 食品開発センター内 Kanagawa (JP). 室賀
- (74) 代理人: 関根 武, 外 (SEKINE,Takeshi et al.); 〒169-0075 東京都新宿区高田馬場1-20-10-203 進歩国際特許事務所 Tokyo (JP).
- (81) 指定国(国内): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.
- (84) 指定国(広域): ARIPO 特許 (GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア特許 (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ特許 (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI 特許 (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

— 国際調査報告書

2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

WO 2004/045311 A1

(54) Title: ACID EMULSIFIED MAYONNAISE-LIKE FOOD

(54) 発明の名称: 酸性乳化状マヨネーズ様食品

(57) Abstract: An acid emulsified mayonnaise-like food which contains an esterification product obtained from a starch or hydrolyzate thereof and an alkenylsuccinic acid and a thickening polysaccharide and has a protein content less than 0.5 wt.%.

(57) 要約: 本発明の酸性乳化状マヨネーズ様食品は、澱粉又はその加水分解物とアルケニルコハク酸とからなるエステル化物、及び増粘多糖類を含有し、かつタンパク質含有量が0.5質量%未満である。

明細書

酸性乳化状マヨネーズ様食品

5 技術分野

本発明は、酸性乳化状マヨネーズ様食品に関するものであり、更に詳細には、経時的な風味劣化や粘度低下が抑制され、乳化安定性の向上した酸性乳化状マヨネーズ様食品に関するものである。なお、酸性乳化状マヨネーズ様食品とは、マヨネーズ及びマヨネーズタイプの調味料を含む概念である。マヨネーズとは、日本農林規格に定められたマヨネーズを意味し、マヨネーズタイプの調味料とは、日本農林規格の規定には入らないが、風味、外観、物性、使用目的等がマヨネーズに類似するものを意味する。いずれも、日本農林規格のドレッシング類の分類において半固体状ドレッシングに分類されるものである。

15 背景技術

酸性乳化状マヨネーズ様食品は、サラダ料理類をはじめ各種の料理に用いられ万人に広く好まれて使用される食品である。酸性乳化状マヨネーズ様食品の風味は主に食用油脂、卵、食酢で構成されているのが一般的である。また、卵の代わりに大豆蛋白等を用いたものが特開昭55-39725号公報に開示されており、卵の代わりに発酵乳を用いたものが特開昭59-166059号公報に開示されている。

一方、近年において、健康のためにコレステロールを含まない食品に対するニーズが高まってきており、マヨネーズについても乳化剤として卵を使用せずに大豆タンパク質を用いたマヨネーズ様食品の開発がこれまでにも試みられてきた。

しかし、上記公報に開示されたマヨネーズ様食品の製造方法によっても、得られた酸性乳化状マヨネーズ様食品は、長期間保存すると、経時的に風味が劣化したり、粘度が低下して保型性が低下するという現象が見られ、商品価値が低下してしまう。また、一般に酸性乳化状マヨネーズ様食品は、外気温の変化により乳化破壊を生じる場合があり、例えば冷蔵庫内の温度ムラ等による過冷却によっても著しく商品価

値を失う場合がある。また、マヨネーズタイプの調味料には、マヨネーズに比べて油分を減じて澱粉等によって代替するものが一般的で、食感、保形性に留意したものもある（例えば特開平7-31414号公報）。しかしながら、このようなものでも風味の経時劣化という点では充分なものとは言えない。従って、経時的な風味劣化及び粘度の低下を抑制することができ、乳化性が安定し保形性が良好な酸性乳化状マヨネーズ様食品が望まれていた。

従って、本発明の目的は、経時的な風味劣化及び粘度の低下を抑制することができ、乳化性が安定し保形性が良好な酸性乳化状マヨネーズ様食品を提供することにある。

10

発明の開示

本発明者らは銳意検討した結果、酸性乳化状マヨネーズ様食品に特定のエステル化物及び増粘多糖類を含有し、かつタンパク質含有量を特定の範囲とすることにより、上記目的を達成し得るという知見を得た。

15 本発明は上記知見に基づいてなされたものであり、澱粉又はその加水分解物とアルケニルコハク酸とからなるエステル化物、及び増粘多糖類を含有し、かつタンパク質含有量が0.5質量%未満である、酸性乳化状マヨネーズ様食品を提供するものである。

上記構成とすることにより、経時的な風味劣化や粘度低下を抑制することができ、
20 外気温変化に対しても乳化安定性が高く、保形成が良好であり、かつ口溶けの良好な食感の酸性乳化状マヨネーズ様食品となる。

本発明の酸性乳化状マヨネーズ様食品は、更に、食用油脂、食酢、食塩及び調味料を含有してもよい。

上記エステル化物としては、馬鈴薯澱粉又はその加水分解物とアルケニルコハク酸とからなるエステル化物が用いられ、また、馬鈴薯澱粉又はその加水分解物とアルケニルコハク酸とからなるエステル化物、及びワキシーコーンスターク又はその加水分解物とアルケニルコハク酸とからなるエステル化物を併用してもよい。

馬鈴薯澱粉又はその加水分解物とアルケニルコハク酸とからなるエステル化物と、

ワキシーコーンスターク又はその加水分解物とアルケニルコハク酸とからなるエステル化物とを併用すると、得られる酸性乳化状マヨネーズ様食品の風味及び食感（口溶け性）が向上すると共に、製造直後の酸性乳化状マヨネーズ様食品の外観が滑らかな状態をより長時間保持することができる。

5 また、本発明は、澱粉又はその加水分解物とアルケニルコハク酸とからなるエステル化物、及び増粘多糖類を含有し、タンパク質を実質的に含有しない水相部と、油相部とを乳化する工程を有することを特徴とする、タンパク質含有量が0.5質量%未満である、酸性乳化状マヨネーズ様食品の製造方法を提供するものである。

10 発明を実施するための最良の形態

以下、本発明の酸性乳化状マヨネーズ様食品について説明する。

本明細書において、マヨネーズ様食品とは、上述したように、マヨネーズ及びマヨネーズタイプの調味料を含む概念であり、具体例としてマヨネーズ、サラダドレッシング、タルタルソース、その他の半固体状のドレッシング等を挙げることができる。

15 きる。

本発明の酸性乳化状マヨネーズ様食品は、澱粉又はその加水分解物とアルケニルコハク酸とからなるエステル化物、及び増粘多糖類を含有し、タンパク質含有量が、酸性乳化状マヨネーズ様食品の全質量の0.5質量%未満である。

上記澱粉としては、例えば馬鈴薯澱粉、タピオカ澱粉、コーン澱粉（コーンスターク）、ワキシーコーンスターク等が挙げられる。本発明の酸性乳化状マヨネーズ様食品においては、上記澱粉の加水分解物を用いてもよい。上記澱粉を加水分解して澱粉の加水分解物を得る方法に特に制限はなく、従来公知の方法によって実施することができる。また、上記澱粉の中でも、馬鈴薯澱粉が好ましく用いられ、馬鈴薯澱粉及びワキシーコーンスタークを併用することが更に好ましい。馬鈴薯澱粉を用いると、風味及び食感（口溶け性）が向上した酸性乳化状マヨネーズ様食品が得られる。馬鈴薯澱粉とワキシーコーンスタークとを併用して用いると、風味及び食感（口溶け性）が向上した酸性乳化状マヨネーズ様食品が得られると共に、製造直後の酸性乳化状マヨネーズ様食品の外観がなめらかな状態をより長期間保持すること

ができる。なお、外観が滑らかな状態とは、酸性乳化状マヨネーズ様食品をチューブ容器から押し出して表面を観察したとき、酸性乳化状マヨネーズ様食品の表面に光沢・つやがあり、滑らかに見える状態のことをいう。

上記エステル化物は、上記澱粉又はその加水分解物とアルケニルコハク酸とをエ
5 ステル化したものであり、該エステル化物は単独で用いてもよく、又は2種以上を
用いてもよい。上記エステル化物としては、馬鈴薯澱粉又はその加水分解物とアル
ケニルコハク酸とからなるエステル化物が好ましく用いられ、また馬鈴薯澱粉又は
その加水分解物とアルケニルコハク酸とからなるエステル化物、及びワキシーコー
ンスター^チ又はその加水分解物とアルケニルコハク酸とからなるエステル化物を併
10 用して用いることが更に好ましい。このエステル化物のエステル基の置換度は0.
005～0.020であることが好ましい。置換度が0.005未満のものは乳化
力が低いためにマヨネーズ様食品の乳化安定性が低くなる場合がある。一方、置換
度が0.020を超えるものは、規制（FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議「FAO/WHO
Joint Expert Committee on Food Additives (JECFA)」）により使用に適さない。
15 ここで、エステル基の置換度とは、澱粉の構成要素であるグルコース1分子当たり
にエステル結合した置換基（アルケニルコハク酸エステル基）の数を意味する。例
えば、澱粉とオクテニルコハク酸とのエステル化物のエステル基の置換度が0.0
15の場合、澱粉のグルコース1分子当たり0.015個の置換基（オクテニルコ
ハク酸エステル基）がエステル結合していることを示す。澱粉又はその加水分解物
20 とアルケニルコハク酸とのエステル化物のエステル基の置換度は、ケン化法（G
enung&Mallatt, 1941）に基づくSmith (1967) の方法により測定するこ
とができる。この方法は、エステル化物に強アルカリを添加し、アルケニルサクシ
ネートを生成させ、このとき消費されたアルカリ量を定量することにより算出する
方法である。上記アルケニルコハク酸としては、例えばオクテニルコハク酸、デセ
25 ニルコハク酸、ドデセニルコハク酸、テトラデセニルコハク酸、ヘキサデセニルコ
ハク酸、オクタデセニルコハク酸等が挙げられる。

上記澱粉又はその加水分解物とアルケニルコハク酸とからなるエステル化物の製
造方法に特に制限はないが、例えば以下の方法により製造することができる。すな

わち、澱粉又はその加水分解物とアルケニルコハク酸とを混合し、酸又はアルカリ触媒の存在下、必要に応じて不活性ガス雰囲気において、室温～200℃の温度で5～20時間エステル化反応させることによってエステル化物とする。得られたエステル化物は、必要に応じて、更に脱酸、脱色、脱臭等の精製処理を施すことができる。
5 このようにして得られるエステル化物は、通常は一方のカルボン酸基が澱粉又はその加水分解物とのエステルとなり、他方のカルボン酸基が遊離であるか、又はナトリウム、カリウム、アンモニア、アミン類等の塩になっていてもよい。

本発明の酸性乳化状マヨネーズ様食品において好ましく用いられるエステル化物は、風味及び食感（口溶け性）の点から、馬鈴薯澱粉とオクテニルコハク酸とのエ
10 ステル化物である。また、風味及び食感（口溶け性）を良好にし、外観が滑らかな状態を長期間保持するため、馬鈴薯澱粉とオクテニルコハク酸のエステル化物と、ワキシーコーンスター^チとオクテニルコハク酸とのエステル化物とを併用することが更に好ましい。

また、先に説明した理由により馬鈴薯澱粉とオクテニルコハク酸とのエステル化物、又はワキシーコーンスター^チとオクテニルコハク酸とのエステル化物のエステル基の置換度は、好ましくは0.005～0.020である。なお、馬鈴薯澱粉とオクテニルコハク酸のエステル化物としては、市販されているものを用いてもよく、例えば、王子コーンスター^チ（株）製のトレコメックストウェルブ02（エステル基の置換度は0.015であり、馬鈴薯澱粉を原料として製造されたものである）
15 等が使用可能である。また、ワキシーコーンスター^チとオクテニルコハク酸とのエス
テル化物としては、市販されているものを用いてもよく、例えば、日本エヌエス
シ^ー（株）製のNクリーマー46（エステル基の置換度は0.020であり、ワキ
シーコーンスター^チを原料として製造されたものである）等が使用可能である。

本発明の酸性乳化状マヨネーズ様食品中の上記エステル化物の含有量は、好ましくは0.1～5.0質量%であり、さらに好ましくは1.0～2.5質量%であり、最も好ましくは1.2～2.2質量%である。エステル化物の含有量が0.1質量%未満であると十分な乳化安定性が得られず、5.0質量%以上であると、得られる酸性乳化状マヨネーズ様食品が口溶けの悪い食感になる場合がある。

馬鈴薯澱粉とオクテニルコハク酸とのエステル化物、及びワキシーコーンスター
チとコハク酸とのエステル化物を併用する場合、馬鈴薯澱粉とオクテニルコハク酸
とのエステル化物、及びワキシーコーンスター^チとコハク酸とのエステル化物の質
量比は、好ましくは3：1～1：3であり、更に好ましくは2：1～1：2である。

- 5 馬鈴薯澱粉とオクテニルコハク酸とのエステル化物、及びワキシーコーンスター^チ
とコハク酸の質量比が上記範囲内にあれば、風味及び食感（口溶け性）と外観が滑
らかな状態の長期保持性のバランスがより良好になる。

本発明の酸性乳化状マヨネーズ様食品において用いられる増粘多糖類としては、
例えばカラギーナン、ローカストビーン、ペクチン、タマリンドシード、グアーガ
ム、トラガントガム、カプロビーンガム、ジェランガム、キサンタンガム等が挙げ
られる。上記増粘多糖類の中でも、保形性、粘度の安定性及び口溶け性の観点から、
キサンタンガムが好ましく用いられる。上記増粘多糖類は単独で用いてもよく、2
種以上を混合して用いてもよい。上記増粘多糖類としては、市販されているものを
用いてもよく、例えば、大日本製薬（株）社製のエコーガム GM 等が使用可能である。

- 15 本発明の酸性乳化状マヨネーズ様食品中の上記増粘多糖類の含有量は、好ましく
は0.01～2.5質量%であり、さらに好ましくは0.3～0.7質量%であり、
最も好ましくは0.4～0.6質量%である。増粘多糖類の含有量が0.01質量%
未満であると低粘度過ぎてマヨネーズ様の粘度を得られない場合があり、一方、2.
5質量%以上であると、得られる酸性乳化状マヨネーズ様食品が高粘度になりすぎ
20 て口溶けが悪くなり、また調理適性が低下する場合がある。

本発明の酸性乳化状マヨネーズ様食品中のエステル化物及び増粘多糖類の好まし
い含有量は上述した通りであるが、その質量比（エステル化物の質量：増粘多糖類
の質量）は2：1～10：1であることが好ましい。エステル化物と増粘多糖類と
の質量比が上記範囲内であれば、得られる酸性乳化状マヨネーズ様食品の口溶け及
び保形性のバランスが良好になる。また、エステル化物の質量：増粘多糖類の質量
は2：1～5：1であることが更に好ましく、2.5：1～4.5：1であること
が最も好ましい。

本発明の酸性乳化状マヨネーズ様食品は、更に食用油脂、食酢、食塩及び調味料

を含有してもよい。

上記食用油脂としては、例えば大豆油、菜種油、高オレイン酸菜種油、コーン油、ゴマ油、ゴマサラダ油、シソ油、亜麻仁油、落花生油、紅花油、高オレイン酸紅花油、ひまわり油、高オレイン酸ひまわり油、綿実油、ブドウ種油、マカデミアナッツ油、ヘーゼルナッツ油、カボチャ種子油、クルミ油、椿油、茶実油、エゴマ油、ボラージ油、オリーブ油、米糠油、小麦胚芽油、パーム油、パーム核油、ヤシ油、カカオ脂、牛脂、ラード、鶏脂、乳脂、魚油、アザラシ油、藻類油、品質改良によって低飽和化されたこれらの油脂、これらの2種以上をエステル交換したエステル交換油脂、これらの水素添加油脂、分別油脂等が挙げられる。上記食用油脂は単独
10 で用いてもよく、2種以上を混合して用いてもよい。

本発明の酸性乳化状マヨネーズ様食品中の上記食用油脂の含有量は、好ましくは10～80質量%であり、更に好ましくは50～75質量%であり、最も好ましくは50～65質量%である。

上記食酢としては、例えば穀物酢、果実酢、米酢、リンゴ酢、ぶどう酢等が挙げられる。上記食酢は、単独で用いてもよく、2種以上を混合して用いてもよい。本発明の酸性乳化状マヨネーズ様食品中の食酢の含量は酢の酢酸酸度によるが酢酸酸度として全体の0.3～1.5質量%となるように配合することが好ましい。

上記食塩としては、例えば精製塩、並塩、天日塩、岩塩、ミネラル塩、カリウム塩等が挙げられる。上記食塩は、単独で用いてもよく、2種以上を混合して用いて
20 もよい。本発明の酸性乳化状マヨネーズ様食品中の食塩の含有量は好ましくは0.5～4.0質量%である。

上記調味料としては、例えば、コンソメ、醤油、ケチャップ、豆板醤、アミノ酸、テンメンジャン、醸酵調味料、酸味料、うまみ調味料（アミノ酸、核酸、グルタミン酸ナトリウム等）、風味調味料等の調味料類等が挙げられる。本発明の酸性乳化状
25 マヨネーズ様食品中の調味料の含有量は、酸性乳化状マヨネーズ様食品に通常に用いられる量でよい。

本発明の酸性乳化状マヨネーズ様食品には、マヨネーズ等の酸性乳化状マヨネーズ様食品に通常に用いられる原料を配合してもよい。そのような原料としては、例

えば、甘味料、還元水あめ、上白糖等の糖類、胡椒、パプリカ、バジル、ディル、ローズマリー、クミン、タラゴン、コリアンダー、スターアニス、クローブ、カルダモン、ローレル、ターメリック、フェンネル、マスタード、タイム、セージ、メース、オールスパイス、セロリシード、山椒、わさび、とうがらし、オレガノ、カ
5 イエンペッパー、チリパウダー、ケッパー等のハーブおよび香辛料類、コーン、パスタ等の穀類、くるみ、ごま、松の実、アーモンド等の種実類、味噌、納豆、豆乳等の豆類、ツナ、ホタテ、かつおぶし、うに、たらこ等の魚介類、ベーコン、コンビーフ、ハム、豚肉・牛肉・鶏肉のひき肉等の獣鳥鯨肉類、ヨーグルト、チーズ、牛乳、クリーム等の乳類、あさつき、かぼちゃ、しそ、しょうが、セロリー、だい
10 こん、たけのこ、玉ねぎ、トマト(加工品含む)、にんじん、にんにく、ねぎ、パセリ、ピーマン、赤ピーマン、黄ピーマン、ピクルス、ザーサイ、ホースラッデッシュ、みょうが、わけぎ、グリーンピース、しその実等の野菜類、梅干し、うめ、かぼす、オリーブ、グレープフルーツ、すだち、パインアップル、ぶどう、マンゴ、もも、ゆず、ライム、りんご、レモン、みかん、キウイフルーツ、なつみかん、は
15 っさく、パッションフルーツ等の果実類の実およびその果汁、しいたけ、マッシュルーム、きくらげ等のきのこ類、こんぶ、のり、ひじき、とさかのり、わかめ等の藻類、清酒、ワイン、みりん、こぶ茶、梅酒等の嗜好飲料類、チリソース、トマトソース、オイスターソース、ウスターソース等のソース類、天然エキス、酵母エキス、肉エキス、魚介類エキス、野菜エキス等のエキス類、たんぱく加水分解物、香
20 料、水等が挙げられる。上記原料は、所望の風味により適宜添加することができるが、タンパク質含有量に留意する必要がある。

本発明の酸性乳化状マヨネーズ様食品は、そのタンパク質含有量が酸性乳化状マヨネーズ様食品の全質量に対して0.5質量%未満であり、好ましくは0.2質量%未満であり、タンパク質を実質的に含まないことが更に好ましい。タンパク質含有量が0.5質量%以上であると、酸性乳化状マヨネーズ様食品の風味の経時的劣化及び粘度の経時的低下を起こす場合がある。

酸性乳化状マヨネーズ様食品中のタンパク質含有量を上記範囲内とするためには、マヨネーズ様食品を製造する際に、原料として通常用いられている卵や大豆タンパ

ク質を用いずに製造すればよい。卵や大豆タンパク質を用いる必要がある場合でも、得られる酸性乳化状マヨネーズ様食品中のタンパク質含有量が0.5質量%未満になるように、使用量を制限して用いる。

酸性乳化状マヨネーズ様食品中のタンパク質含有量を測定する手段に特に制限はないが、例えばケルダール法により測定することができる。また、分析による測定を行わなくても、酸性乳化状マヨネーズ様食品の原材料の配合量より算出することもできる。ケルダール法は、試料中の窒素含有量からタンパク質量を求める方法であり、酸性乳化状マヨネーズ様食品に、グルタミン酸、イノシン酸、グアニル酸等のアミノ酸や核酸を配合している場合には、これらの含有量を引いて、試料中のタンパク質含有量とする。

差し引くアミノ酸や核酸の量は、酸性乳化状マヨネーズ様食品を製造する際に添加した量を用いてもよく、又は実際に酸性乳化状マヨネーズ様食品中に含まれる量を定量した値を用いてもよい。実際に定量する場合、イノシン酸、グアニル酸等の核酸の定量分析は、高速液体クロマトグラフ法により行うことができ、グルタミン酸等のアミノ酸の定量分析は、液体クロマトグラフ法により行うことができる。アミノ酸の定量は、例えば、日本電子（株）製「アミノ酸自動分析計」により測定することができる。

本発明の酸性乳化状マヨネーズ様食品は、従来よりマヨネーズ様食品を製造するために用いられている製造方法により製造することができる。以下、本発明の酸性乳化状マヨネーズ様食品の製造方法の一例について説明するが、本発明の酸性乳化状マヨネーズ様食品の製造方法は、以下の方法に限定されるものではない。

本発明の酸性乳化状マヨネーズ様食品の製造方法は、澱粉又はその加水分解物とアルケニルコハク酸とからなるエステル化物、及び増粘多糖類を含有し、タンパク質を実質的に含有しない水相部と、油相部とを乳化する工程を有することを特徴とする。本発明の酸性乳化状マヨネーズ様食品の製造方法によれば、原材料として、タンパク質を実質的に含有しない水相部を用いており、得られた酸性乳化状マヨネーズ様食品中のタンパク質含有量が0.5質量%未満のものが得られる。以下、本発明の酸性乳化状マヨネーズ様食品の製造方法の具体例について説明する。

本発明の酸性乳化状マヨネーズ様食品を製造するには、まず食用油脂以外の各種原材料を、加温可能な攪拌槽に投入し、この攪拌槽を加熱しながら攪拌を行い各種原材料を混合して水相部を調製する。加熱攪拌は原材料の均一な分散、溶解、および殺菌を目的として必要に応じて行う、これを達成できれば特に条件に制限はない。

- 5 加熱攪拌は加圧、減圧、常圧下で可能であり、通常は常圧下で行われる。加熱温度に特に制限はなく原材料の溶解及び殺菌がなされれば良く、通常は40～95℃であり、好ましくは60℃～95℃で行われる。加熱は必要でなければ実施しなくてよい。

攪拌は原料の均一な分散等がなされる条件であれば良く、プロペラ、ホモミキサー、ブレンダー、ディスパー、パドルミキサー、コロイドミル、連続ミキサー、スタティックミキサー、超音波等の攪拌機または方法を用いることができ、回転数、攪拌時間は原材料が均一に分散される条件であれば特に制限はない。加熱した場合には、加熱後に、水相部を常温程度まで冷却し、油相である食用油脂とを合わせて乳化を行なう。乳化は、通常は減圧下で行い、プロペラ、ホモミキサー、ブレンダー、ディスパー、パドルミキサー、コロイドミル、連続ミキサー、スタティックミキサー等を用いて乳化を行うことにより酸性乳化状マヨネーズ様食品が得られる。

実施例

以下、本発明を実施例により更に詳細に説明する。なお、本発明の範囲は、かかる実施例に限定されないことはいうまでもない。

なお、本実施例では、以下の方法で酸性乳化状マヨネーズ様食品の評価を行った。

[酸性乳化状マヨネーズ様食品の評価方法]

(1) 粘度の測定

20℃の温度に保温した試料を、B H型粘度計により、ローターNo. 6を用いて、2 rpmで回転させ、2回転時の値を測定する。3度測定を行い、平均値を粘度の値とする。

なお、粘度の測定は、製造直後に行うとともに、得られた酸性乳化状マヨネーズ様食品を20℃、1000Lxに保存し、1、2、3、4、5、7週後に測定を行つ

た。

(2) 風味の評価

レタスを適当な大きさに取り分け、酸性乳化状マヨネーズ様食品をレタスにかけて、専門パネル4名が食し、下記評価基準に従って風味の評価を行った。なお、風味の評価は、製造直後に行った。また、得られた酸性乳化状マヨネーズ様食品を40°Cの暗所、及び20°C、10001xの下に保存し、1、2、3、4、5、7週後に風味の評価を行った。なお、製造直後の風味を5点として風味の評価を行った。また、評価は専門パネル4名の評点の平均点を求めて行った。

評価基準

- 10 5点：製造直後の新鮮な好ましい風味である。
4点：製造直後よりも、やや風味の変化を感じるが、好ましい風味である。
3点：製造直後よりも風味の劣化を感じるが、許容できる風味である。
2点：製造直後よりも風味の劣化を感じ、不味いと感じる風味である。
1点：製造直後よりも、かなり風味の劣化を感じ、不味いと感じる風味である。

15 (3) 冷凍繰り返し試験

酸性乳化状マヨネーズを、-10°Cの温度で8時間保存した後、20°Cの温度で16時間保存する。これを1サイクルとして、15サイクル繰り返し、15サイクル終了後の外観観察及び粘度測定を行った。粘度測定は、(1)と同様の方法で行った。

20 (4) 保形性の評価

星型の口を有する容器に、酸性乳化状マヨネーズ様食品を入れ、この容器から酸性乳化状マヨネーズ様食品を押し出した際の、容器から押し出された酸性乳化状マヨネーズ様食品の形状を観察し、下記評価基準に従って評価を行った。

- ：シャープな星型（ストライプ）が出ている。
△：やや不鮮明であるが、星型（ストライプ）が出ている。
×：星型（ストライプ）が出ない。

(5) 口溶け性の評価

専門パネル4名が、酸性乳化状マヨネーズ様食品を食し、下記評価基準に従って

口溶け性の評価を行った。なお、評価は、4名の評価の平均的なものを採用した。

○：軽い口溶けであり、良好な食感である。

△：口溶けがややもたつく感じである。

×：口溶けが良くない。

5 (6) 外観が滑らかな状態の保持性の評価

マヨネーズ用の所謂チューブ容器に、酸性乳化状マヨネーズ様食品を収容し、5°Cの温度にて一定期間保存した後、チューブ容器から酸性乳化状マヨネーズ様食品を押し出して酸性乳化状マヨネーズ様食品の表面の状態を観察する。

◎：外観の滑らかな状態が保持されており、最良の状態である。

10 ○：わずかに外観の滑らかな状態が失われているが、良好な状態である。

×：外観の滑らかな状態が失われており、良好でない状態である。

実施例 1

表1に示す配合の原材料を用いて、本発明の酸性乳化状マヨネーズ様食品を製造
15 した。

酸性乳化状マヨネーズ様食品の製造は以下のように行った。

水相部原材料を表1に示す配合割合で、攪拌機付きの加温可能な容器に投入し、

パドルミキサーを用いて100 rpmで攪拌しながら常温で10分間攪拌を行った。

次いで、油相である菜種油を加え、減圧下でパドルミキサーの100 rpmとホモ

20 ミキサーの5500 rpmを併用して10分間乳化することで、澱粉乳化マヨネー

ズタイプの酸性乳化状マヨネーズ様食品を得た。得られた酸性乳化状マヨネーズ様

食品の製造直後の粘度は198800 mPa·sであった。また、得られた酸性乳化状マ

ヨネーズ様食品中のタンパク質含有量について、ケルダール法分析値から、調味料

として加えたグルタミン酸ナトリウム等の量を引くことにより測定したところ、タ

25 シンパク質含有量は0質量%であった。得られた酸性乳化状マヨネーズ様食品につい

て、上記【酸性乳化状マヨネーズ様食品の評価方法】に記載した方法により評価を

行った。その結果を表8(試験(1)及び(2))、表9(試験(3))、表10(試

験(4)及び(5))、表11(試験(6))に示す。

表 1

	原材料名	配合（質量%）
油相	菜種油（日清製油（株）製）	57.0
水相	食酢	7.0
	香辛料	0.1
	食塩	2.6
	オクテニルコハク酸エステル化澱粉	1.5
	還元水あめ	6.0
	野菜エキス	0.4
	キサンタンガム	0.5
	グルタミン酸ナトリウム	0.4
	果実濃縮果汁	0.5
	酵母エキス	0.1
	水	23.9
	合計	100.0

表 1において、オクテニルコハク酸エステル化澱粉としては、王子コーンスター
チ（株）製、商品名：トレコメックストウェルプ 02（エステル基の置換度は 0.
015 であり、馬鈴薯澱粉を原料として製造されたもの）を、還元水あめとしては、
5 日研化学（株）製、商品名：S E 6 0 0 を、キサンタンガムとしては、大日本製薬
(株) 製、商品名：エコーフガム GM を用いた。

実施例 2

表 2 に示す配合の原材料を用いた以外は、実施例 1 と同様に操作を行い、澱粉乳
化マヨネーズタイプの酸性乳化状マヨネーズ様食品を得た。得られた酸性乳化状マ
ヨネーズ様食品の製造直後の粘度は 1 6 3 0 0 0 mPa·s であった。また、得られた酸
性乳化状マヨネーズ様食品中のタンパク質含有量を、原材料の配合量より算出する
と 0 質量% であった。得られた酸性乳化状マヨネーズ様食品について、上記【酸性
乳化状マヨネーズ様食品の評価方法】に記載した方法により評価を行った。その結
15 果を表 8（試験（1）及び（2））、表 9（試験（3））、表 10（試験（4）及び（5））、
表 11（試験（6））に示す。

表 2

	原材料名	配合（質量%）
油相	菜種油（日清オイリオ（株）製）	57.0
水相	食酢	7.0
	香辛料	0.1
	食塩	2.6
	オクテニルコハク酸エステル化澱粉 1	0.7
	オクテニルコハク酸エステル化澱粉 2	0.7
	還元水あめ	6.0
	野菜エキス	0.4
	キサンタンガム	0.5
	グルタミン酸ナトリウム	0.4
	果実濃縮果汁	0.5
	酵母エキス	0.1
	水	24.0
	合計	100.0

表 2において、オクテニルコハク酸エステル化澱粉 1としては、王子コーンスター
チ（株）製、商品名：トレコメックストウェルブ 02（エステル基の置換度は 0.
015 であり、馬鈴薯澱粉を原料として製造されたもの）を、オクテニルコハク酸
5 エステル化澱粉 2としては、日本エヌエスシー（株）製、商品名：Nクリーマー 4
6（エステル基の置換度は 0.020 であり、ワキシーコーンスターを原料とし
て製造されたもの）を、還元水あめとしては、日研化学（株）製、商品名：SE 6
00 を、キサンタンガムとしては、大日本製薬（株）製、商品名：エコーフガム GM
を用いた。

10

比較例 1

表 3 に示す配合の原材料を用いた以外は、実施例 1 と同様に操作を行い、卵黄を
用いた、卵乳化マヨネーズタイプの酸性乳化状マヨネーズ様食品を得た。得られた
酸性乳化状マヨネーズ様食品の製造直後の粘度は 198000 mPa·s であった。また、
15 得られた酸性乳化状マヨネーズ様食品中のタンパク質含有量を、原材料の配合量よ
り算出すると 2.48 質量% であった。得られた酸性乳化状マヨネーズ様食品につ

いて、上記【酸性乳化状マヨネーズ様食品の評価方法】に記載した方法により評価を行った。その結果を表8(試験(1)及び(2))、表9(試験(3))、表10(試験(4)及び(5))に示す。

表3

	原材料名	配合(質量%)
油相	菜種油(日清製油(株)製)	68.0
水相	10%加塩卵黄	16.7
	食酢	5.5
	食塩	0.3
	グルタミン酸ナトリウム	0.3
	香辛料	0.1
	水	9.1
合計		100.0

5 表3において、10%加塩卵黄としては、太陽化学(株)製のものを用いた。

比較例2

表4に示す配合の原材料を用いた以外は、実施例1と同様に操作を行い、大豆蛋白を用いた、大豆蛋白乳化マヨネーズタイプの酸性乳化状マヨネーズ様食品を得た。

- 10 得られた酸性乳化状マヨネーズ様食品の製造直後の粘度は188000mPa·sであった。また、得られた酸性乳化状マヨネーズ様食品中のタンパク質含有量を、原材料の配合量より算出すると1.47質量%であった。得られた酸性乳化状マヨネーズ様食品について、上記【酸性乳化状マヨネーズ様食品の評価方法】に記載した方法により評価を行った。その結果を表8(試験(1)及び(2))、表9(試験(3))、
- 15 表10(試験(4)及び(5))に示す。

表 4

	原材料名	配合（質量%）
油相	菜種油（日清製油（株）製）	55.0
水相	食酢	7.5
	食塩	2.6
	大豆蛋白	2.2
	還元水あめ	5.0
	野菜エキス	1.2
	上白糖	1.0
	キサンタンガム	0.5
	香辛料	0.3
	グルタミン酸ナトリウム	0.4
	酵母エキス	0.1
	水	24.2
	合計	100.0

表 4において、大豆蛋白としては、日清コスマフーズ（株）製、商品名：ソルビー 1500を、還元水あめとしては、林原（株）製、商品名：HS300を、キサンタンガムとしては、大日本製薬（株）製、商品名：エコーガムGMを用いた。

5

比較例 3

表 5に示す配合の原材料を用いた以外は、実施例 1と同様に操作を行い、澱粉+卵乳化マヨネーズタイプの酸性乳化状マヨネーズ様食品を得た。得られた酸性乳化状マヨネーズ様食品の製造直後の粘度は 215000 mPa·s であった。また、得られた酸性乳化状マヨネーズ様食品中のタンパク質含有量を、原材料の配合量より算出すると 0.74 質量% であった。得られた酸性乳化状マヨネーズ様食品について、上記【酸性乳化状マヨネーズ様食品の評価方法】に記載した方法により評価を行つた。その結果を表 8（試験（1）及び（2））、表 9（試験（3））、表 10（試験（4）及び（5））に示す。

15

表 5

	原材料名	配合 (質量%)
油相	菜種油 (日清製油 (株) 製)	57.0
水相	食酢	7.0
	香辛料	0.1
	食塩	2.0
	オクテニルコハク酸エステル化澱粉	1.0
	10%加塩卵黄	5.0
	還元水あめ	6.0
	野菜エキス	0.4
	キサンタンガム	0.5
	グルタミン酸ナトリウム	0.4
	果実濃縮果汁	0.5
	酵母エキス	0.1
	水	20.0
	合計	100.0

表 5において、オクテニルコハク酸エステル化澱粉としては、王子コーンスター
チ (株) 製、商品名 : トレコメックストウェルブ 02 (エステル基の置換度は 0.
015 であり、馬鈴薯澱粉を原料として製造されたもの) を、10%加塩卵黄とし
5 ては、太陽化学 (株) 製のものを、還元水あめとしては、日研化学 (株) 製、商品
名 : SE 600 を、キサンタンガムとしては、大日本製薬 (株) 製、商品名 : エコ
ーガム GM を用いた。

比較例 4

10 表 6 に示す配合の原材料を用いた以外は、実施例 1 と同様に操作を行い、澱粉 +
大豆蛋白乳化マヨネーズタイプの酸性乳化状マヨネーズ様食品を得た。得られた酸
性乳化状マヨネーズ様食品の製造直後の粘度は 200000 mPa·s であった。また、
得られた酸性乳化状マヨネーズ様食品中のタンパク質含有量を、原材料の配合量よ
り算出すると 0.54 質量 % であった。得られた酸性乳化状マヨネーズ様食品につ
15 いて、上記 [酸性乳化状マヨネーズ様食品の評価方法] に記載した方法により評価
を行った。その結果を表 8 (試験 (1) 及び (2))、表 9 (試験 (3))、表 10 (試

験（4）及び（5）に示す。

表 6

	原材料名	配合（質量%）
油相	菜種油（日清製油（株）製）	57.0
水相	食酢	7.0
	香辛料	0.1
	食塩	2.6
	オクテニルコハク酸エステル化澱粉	1.0
	大豆蛋白	0.8
	還元水あめ	6.0
	野菜エキス	0.4
	キサンタンガム	0.5
	グルタミン酸ナトリウム	0.4
	果実濃縮果汁	0.5
	酵母エキス	0.1
	水	23.6
	合計	100.0

表 6において、オクテニルコハク酸エステル化澱粉としては、王子コーンスター
チ（株）製、商品名：トレコメックストウェルブ 02（エステル基の置換度は 0.
5 015 であり、馬鈴薯澱粉を原料として製造されたもの）を、大豆蛋白としては、
5 日清コスマフォーズ（株）製、商品名：ソルピー 1500 を、還元水あめとしては、
日研化学（株）製、商品名：S E 600 を、キサンタンガムとしては、大日本製薬
（株）製、商品名：エコーガム GM を用いた。

10 比較例 5

表 7 に示す配合の原材料を用いた以外は、実施例 1 と同様に操作を行い、増粘多
糖類を添加しない酸性乳化状マヨネーズ様食品を得た。得られた酸性乳化状マヨネ
ーズ様食品の製造直後の粘度は 35000 mPa·s であり、充分な粘度が得られなかっ
た。従って、本比較例で得られた酸性乳化状マヨネーズ様食品については、上記〔酸
15 性乳化状マヨネーズ様食品の評価方法〕に記載した方法のうち、試験（4）及び（5）
のみを行った。その結果を表 10 に示す。また、得られた酸性乳化状マヨネーズ様

食品中のタンパク質含有量を、原材料の配合量より算出すると0質量%であった。

表7

	原材料名	配合（質量%）
油相	菜種油（日清製油（株）製）	57.0
	食酢	7.0
	香辛料	0.1
	食塩	2.6
	オクテニルコハク酸エステル化澱粉	1.5
	還元水あめ	6.0
水相	野菜エキス	0.4
	グルタミン酸ナトリウム	0.4
	果実濃縮果汁	0.5
	酵母エキス	0.1
	水	24.4
	合計	100.0

表7において、オクテニルコハク酸エステル化澱粉としては、王子コーンスター
チ（株）製、商品名：トレコメックストウェルブ02（エステル基の置換度は0.
5 015であり、馬鈴薯澱粉を原料として製造されたもの）を、還元水あめとしては、
日研化学（株）製、商品名：S E 6 0 0を用いた。

表 8

		ST	1wk	2wk	3wk
実施例 1	粘度 (mPa·s)	198800	198100	210000	212100
	風味評点 (40°C暗所)	5.0	4.8	4.4	4.3
	風味評点 (20°C1000lx)	5.0	4.8	4.6	4.5
実施例 2	粘度 (mPa·s)	163000	163000	164000	165000
	風味評点 (40°C暗所)	5.0	4.8	4.6	4.4
	風味評点 (20°C1000lx)	5.0	4.8	4.7	4.5
比較例 1	粘度 (mPa·s)	198000	180000	162000	147600
	風味評点 (40°C暗所)	5.0	4.4	4.0	3.8
	風味評点 (20°C1000lx)	5.0	4.5	4.3	4.1
比較例 2	粘度 (mPa·s)	188000	180000	175000	170000
	風味評点 (40°C暗所)	5.0	4.3	4.3	4.1
	風味評点 (20°C1000lx)	5.0	4.6	4.4	4.3
比較例 3	粘度 (mPa·s)	215000	212000	210000	205000
	風味評点 (40°C暗所)	5.0	4.4	4.3	4.2
	風味評点 (20°C1000lx)	5.0	4.7	4.3	4.2
比較例 4	粘度 (mPa·s)	200000	195000	195000	197000
	風味評点 (40°C暗所)	5.0	4.4	4.3	4.2
	風味評点 (20°C1000lx)	5.0	4.6	4.5	4.1

		4wk	5wk	7wk
実施例 1	粘度 (mPa·s)	217000	215000	213000
	風味評点 (40°C暗所)	4.1	4.1	4.0
	風味評点 (20°C1000lx)	4.4	4.3	4.2
実施例 2	粘度 (mPa·s)	164500	164000	164000
	風味評点 (40°C暗所)	4.2	4.2	4.2
	風味評点 (20°C1000lx)	4.4	4.3	4.2
比較例 1	粘度 (mPa·s)	135000	129600	126000
	風味評点 (40°C暗所)	3.5	3.3	3.2
	風味評点 (20°C1000lx)	3.8	3.5	3.4
比較例 2	粘度 (mPa·s)	167000	160000	152000
	風味評点 (40°C暗所)	4.0	3.9	3.6
	風味評点 (20°C1000lx)	4.1	4.0	3.7
比較例 3	粘度 (mPa·s)	200000	195000	197000
	風味評点 (40°C暗所)	4.0	3.8	3.6
	風味評点 (20°C1000lx)	4.2	3.9	3.8
比較例 4	粘度 (mPa·s)	195000	190000	188000
	風味評点 (40°C暗所)	3.9	3.8	3.5
	風味評点 (20°C1000lx)	4.0	3.8	3.6

表 9

	試験前の粘度 (mPa・s)	試験後の粘度 (mPa・s)	外観観察
実施例 1	198800	218000	油の分離及び水の分離なし
実施例 2	163000	165000	油の分離及び水の分離なし
比較例 1	198000	133000	上面に僅かに油が分離した
比較例 2	188000	150000	容器内壁に僅かに油が分離し、 上面に僅かに水が分離した
比較例 3	215000	195000	上面に僅かに油が分離した
比較例 4	200000	187000	容器内壁に僅かに油が分離し、 上面に僅かに水が分離した

表 10

	保形性	口溶け性
実施例 1	○	○
実施例 2	○	○
比較例 1	△	×
比較例 2	△	△
比較例 3	△	×
比較例 4	△	△
比較例 5	×	○

5

表 11

	製造直後	1ヶ月	2ヶ月	3ヶ月	4ヶ月	5ヶ月	7ヶ月
実施例 1	◎	◎	◎	◎	◎	○	○
実施例 2	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎

表 8 における、粘度の測定結果について、製造直後及び 7 週保存後の粘度、及び
粘度の変化の割合（7 週後の粘度／製造直後の粘度）を表 12 に示す。

表 1 2

	製造直後	7 週後	変化の割合
実施例 1	1 9 8 8 0 0	2 1 3 0 0 0	1. 0 7
実施例 2	1 6 3 0 0 0	1 6 4 0 0 0	1. 0 1
比較例 1	1 9 8 0 0 0	1 2 6 0 0 0	0. 6 4
比較例 2	1 8 8 0 0 0	1 5 2 0 0 0	0. 8 1
比較例 3	2 1 5 0 0 0	1 9 7 0 0 0	0. 9 2
比較例 4	2 0 0 0 0 0	1 8 8 0 0 0	0. 9 4

表 8 から明らかなように、実施例 1 及び実施例 2 で得られた酸性乳化状マヨネーズ様食品は、7 週間保存した後においても良好な風味を保持しており、良好な保存安定性を有するものであった。比較例 1 ~ 4 で得られた酸性乳化状マヨネーズ様食品においては、いずれも風味の低下が観察され、いずれも十分な保存安定性を有するマヨネーズ様食品とはいえないものであった。

表 1 2 から明らかなように、実施例 1 及び実施例 2 で得られた酸性乳化状マヨネーズ様食品は、7 週間保存した後においても粘度の経時的な低下も観察されないものであった。比較例 1 ~ 4 で得られた酸性乳化状マヨネーズ様食品は、いずれも粘度の経時的な低下が観察された。

また、表 9 から明らかなように、実施例 1 及び実施例 2 で得られた酸性乳化状マヨネーズ様食品は、冷凍を繰り返し行った場合にも、粘度の変化及がらなく、外観の変化もないものである。これに対し、比較例 1 ~ 4 で得られた酸性乳化状マヨネーズ様食品は、冷凍を繰り返すことにより粘度が低下し、外観上も好ましいものではなかった。

また、表 1 0 から明らかなように、実施例 1 及び実施例 2 で得られた酸性乳化状マヨネーズ様食品は、保形性及び口溶け性に優れたものであった。

また、表 1 1 から明らかなように、実施例 1 及び実施例 2 で得られた酸性乳化状マヨネーズ様食品は、外観の滑らかな状態が保持されていた。実施例 2 で得られたものは、外観が滑らかな状態の長期保持性が最良の状態であった。

発明の効果

以上詳述した通り、本発明の酸性乳化状マヨネーズ様食品は、経時的な風味劣化及び粘度の低下を抑制することができ、乳化性が安定し保形性が良好なものである。

- また、本発明の酸性乳化状マヨネーズ様食品の製造方法によれば、経時的な風味
5 劣化及び粘度の低下を抑制することができ、乳化性が安定し保形性が良好なマヨネ
ーズ様食品を得ることができる。

請求の範囲

1. 濃粉又はその加水分解物とアルケニルコハク酸とからなるエステル化物、及び増粘多糖類を含有し、かつタンパク質含有量が0.5質量%未満である、酸性乳化状マヨネーズ様食品。
5
2. 更に、食用油脂、食酢、食塩及び調味料を含有する、請求項1に記載の酸性乳化状マヨネーズ様食品。
3. 酸性乳化状マヨネーズ様食品の全質量に対する上記エステル化物の含有量が、
0.1～5.0質量%である、請求項1又は2に記載の酸性乳化状マヨネーズ様食
10 品。
4. 酸性乳化状マヨネーズ様食品の全質量に対する上記増粘多糖類の含有量が、
0.01～2.5質量%である、請求項1～3のいずれか1項に記載の酸性乳化状
マヨネーズ様食品。
5. 上記エステル化物と上記増粘多糖類との質量比（上記エステル化物の質量：
15 上記増粘多糖類の質量）が、2：1～10：1である、請求項1～4のいずれか1
項に記載の酸性乳化状マヨネーズ様食品。
6. 上記エステル化物が、馬鈴薯澱粉又はその加水分解物とアルケニルコハク酸
とからなるエステル化物であり、かつエステル基の置換度が0.005～0.02
0である、請求項1～5のいずれか1項に記載の酸性乳化状マヨネーズ様食品。
20
7. 上記エステル化物が、馬鈴薯澱粉又はその加水分解物とアルケニルコハク酸
とからなるエステル化物、及びワキシーコーンスターーチ又はその加水分解物とアル
ケニルコハク酸とからなるエステル化物であり、かつエステル基の置換度が0.0
05～0.020である、請求項1～5のいずれか1項に記載の酸性乳化状マヨネ
ーズ様食品。
8. 上記アルケニルコハク酸が、オクテニルコハク酸である、請求項1～7のい
ずれか1項に記載の酸性乳化状マヨネーズ様食品。
25
9. 上記増粘多糖類が、キサンタンガムである、請求項1～8のいずれか1項に
記載の酸性乳化状マヨネーズ様食品。

10. 濕粉又はその加水分解物とアルケニルコハク酸とからなるエステル化物、及び増粘多糖類を含有し、タンパク質を実質的に含有しない水相部と、油相部とを乳化する工程を有することを特徴とする、タンパク質含有量が0.5質量%未満である、酸性乳化状マヨネーズ様食品の製造方法。

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/JP03/09597

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER

Int.Cl⁷ A23L1/24, A23D7/00

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

B. FIELDS SEARCHED

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)

Int.Cl⁷ A23L1/22-1/24, A23D7/00, A23L1/035, A23L1/19

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practicable, search terms used)

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
P, X	JP 2003-158998 A (Kaneka Corp.), 03 June, 2003 (03.06.03), (Family: none)	1-10
X A	JP 62-3748 A (T. Hasegawa Co., Ltd.), 09 January, 1987 (09.01.87), (Family: none)	<u>1-5, 8-10</u> 6, 7
A	EP 332027 A1 (NAT STARCH & CHEM. CORP.), 13 September, 1989 (13.09.89), & DK 8901165 A & AU 8934762 A & JP 2-055702 A & US 4977252 A & KR 9210521 B1	1-10

Further documents are listed in the continuation of Box C.

See patent family annex.

- * Special categories of cited documents:
- "A" document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance
- "B" earlier document but published on or after the international filing date
- "L" document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)
- "O" document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means
- "P" document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed

- "T" later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention
- "X" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone
- "Y" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art
- "&" document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search
30 September, 2003 (30.09.03)

Date of mailing of the international search report
14 October, 2003 (14.10.03)

Name and mailing address of the ISA/
Japanese Patent Office

Authorized officer

Facsimile No.

Telephone No.

A. 発明の属する分野の分類（国際特許分類（IPC））
Int.Cl' A23L 1/24, A23D 7/00

B. 調査を行った分野

調査を行った最小限資料（国際特許分類（IPC））
Int.Cl' A23L 1/22~1/24, A23D 7/00, A23L 1/035, A23L 1/19

最小限資料以外の資料で調査を行った分野に含まれるもの

国際調査で使用した電子データベース（データベースの名称、調査に使用した用語）

C. 関連すると認められる文献

引用文献の カテゴリー*	引用文献名 及び一部の箇所が関連するときは、その関連する箇所の表示	関連する 請求の範囲の番号
P X	JP 2003-158998 A (鐘淵化学工業株式会社) 2003.06.03 ファミリーなし	1-10
X A	JP 62-3748 A (長谷川香料株式会社) 1987.01.09 ファミリーなし	1-5, 8-10 6, 7
A	EP 332027 A1 (NAT STARCH & CHEM CORP) 1989.09.13 & DK 8901165 A & AU 8934762 A & JP 2-055702 A & US 4977252 A & KR 9210521 B1	1-10

C欄の続きにも文献が列挙されている。

パテントファミリーに関する別紙を参照。

* 引用文献のカテゴリー

「A」特に関連のある文献ではなく、一般的技術水準を示すもの

「E」国際出願日前の出願または特許であるが、国際出願日以後に公表されたもの

「L」優先権主張に疑義を提起する文献又は他の文献の発行日若しくは他の特別な理由を確立するために引用する文献（理由を付す）

「O」口頭による開示、使用、展示等に言及する文献

「P」国際出願日前で、かつ優先権の主張の基礎となる出願

の日の後に公表された文献

「T」国際出願日又は優先日後に公表された文献であって出願と矛盾するものではなく、発明の原理又は理論の理解のために引用するもの

「X」特に関連のある文献であって、当該文献のみで発明の新規性又は進歩性がないと考えられるもの

「Y」特に関連のある文献であって、当該文献と他の1以上の文献との、当業者にとって自明である組合せによって進歩性がないと考えられるもの

「&」同一パテントファミリー文献

国際調査を完了した日

30.09.03

国際調査報告の発送日

14.10.03

国際調査機関の名称及びあて先

日本国特許庁 (ISA/JP)

郵便番号100-8915

東京都千代田区霞が関三丁目4番3号

特許庁審査官（権限のある職員）

鈴木 恵理子

4N 8114

印

電話番号 03-3581-1101 内線 3448